



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DEL MOLISE

# UNIMOL INSIEME

\* CORSO DI LAUREA TRIENNALE  
SCIENZE E CULTURE DEL CIBO  
Classe L/GASTR

DIPARTIMENTO AGRICOLTURA,  
AMBIENTE E ALIMENTI

ANNO  
ACCADEMICO  
2020●21



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DEL MOLISE

GUIDA DELLO STUDENTE  
ANNO ACCADEMICO  
**2020 • 2021**

DIPARTIMENTO DI  
AGRICOLTURA, AMBIENTE E  
ALIMENTI

CORSO DI LAUREA IN  
**SCIENZE E CULTURE DEL CIBO (L/GASTR)**

## Indice

Corso di laurea in Scienze e culture del cibo.....	3
Obiettivi formativi specifici .....	3
Sbocchi occupazionali .....	3
Percorso formativo .....	4
Piano di studio.....	7
Propedeuticità.....	8
Organizzazione delle attività didattiche .....	8
Sospensione delle attività didattiche .....	8
Caratteristiche della Prova finale.....	11
Calendario delle prove finali a.a. 2020/2021.....	12
Accesso .....	12
Sede del corso: .....	13
Referente Disabilità / DSA.....	13
Referente Orientamento .....	13
Referente Internazionalizzazione .....	13
Info e contatti .....	13
Presentazione del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti.....	15
Finalità e Obiettivi.....	15
Strutture didattiche .....	16
Accreditamento dei Corsi di Studio .....	17
Assicurazione della Qualità.....	17
Commissione Paritetica Docenti-Studenti (CPDS).....	17
Comitato Stage, Tirocini e Prova Finale .....	17
Risorse Umane .....	17
Management.....	18
Referenti del Dipartimento.....	18
Risorse strutturali .....	18
Laboratori didattici .....	18
Aule didattiche .....	19
Web Community (Aula Virtuale).....	19
Avvisi e Comunicazioni .....	19
Social network.....	19
Orientamento e tutorato.....	20
Servizi per studenti disabili e studenti con DSA .....	20
Referente disabilità e DSA .....	21
Internazionalizzazione e Programma Erasmus .....	22
Riferimenti utili per lo Studente.....	23

## **Corso di laurea in Scienze e culture del cibo**

**Classe di appartenenza:** L/GASTR (Scienze, culture e politiche della gastronomia)

**Titolo rilasciato:** Dottore in Scienze e culture del cibo

**Durata Legale:** tre anni

### **Obiettivi formativi specifici**

L'obiettivo del Corso di Laurea è quello fornire ai laureati la preparazione scientifica necessaria che funga da anello di congiunzione tra il mondo dell'agro-alimentare, a diversi livelli (produzione di materie prime di qualità, efficienza ed efficacia dei processi di trasformazione), quello del benessere e della salute (impiego di cibi di qualità idonei nelle diete degli sportivi, degli anziani, dei soggetti intolleranti o allergici e dei pazienti affetti da patologie metaboliche) e il mondo della corretta comunicazione consapevole. Sempre più di frequente infatti, si assiste a false posizioni ideologiche, prive di alcun fondamento scientifico (fake news), intorno al consumo di determinati cibi. Tali posizioni, legate per lo più a mode del momento o a errate campagne pubblicitarie, possono impattare enormemente sulle scelte del consumatore finale, compromettendo interi comparti produttivi, ma soprattutto mettendo a rischio la salute del consumatore stesso. Grazie alla formazione ampiamente multidisciplinare, sia sotto il profilo tecnologico e nutrizionale, che giuridico ed economico - gestionale, il laureato possiede una solida conoscenza dei prodotti enogastronomici e può ricoprire ruoli tecnico-organizzativi in strutture di ristorazione collettiva (strutture scolastiche, aziendali e sanitarie), in aziende di catering o di prodotti o produzioni tipiche. Inoltre, grazie alle competenze negli ambiti delle scienze umane può svolgere attività di consulenza ricoprendo ruoli divulgativi e promozionali presso i mass media o rilevanti imprese del settore alimentare-gastronomico-ristorativo.

### **Sbocchi occupazionali**

Le principali funzioni associate alla figura del laureato in Scienze e culture del cibo sono legate alla promozione, valorizzazione e commercializzazione degli alimenti in un'ottica di sostenibilità nutrizionale per la salvaguardia della salute dell'uomo e del pianeta, pertanto i possibili sbocchi occupazionali sono:

- Divulgatore nel settore enogastronomico;
- Professionista di organizzazione di eventi eno-gastronomici;
- Professionista per la cura dell'immagine di aziende del settore alimentare (es.: aziende ospedaliere, aziende sportive etc.);
- Addetto della promozione gastronomica per il benessere e la salute del consumatore;
- Responsabile di agenzie ed enti di promozione del turismo sportivo ed enogastronomico;
- Responsabile di aziende di ristorazione collettiva;

- Addetto al marketing di prodotti tradizionali e tipici di aziende del settore;
- Addetto agli acquisti di prodotti di qualità.

Il corso prepara alle professioni di (codifiche ISTAT):

- Approvvigionatori e responsabili acquisti - (3.3.3.1.0)
- Tecnici della vendita e della distribuzione - (3.3.3.4.0)
- Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (3.4.1.1.0)
- Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1)
- Organizzatori di convegni e ricevimenti - (3.4.1.2.2)

### **Percorso formativo**

Il Corso di Laurea in Scienze e culture del cibo, pur conservando l'assetto didattico generale tipico dei Corsi di Studio della Classe delle Lauree delle Scienze, Culture e Politiche della Gastronomia (L/GASTR), si caratterizza, rispetto agli altri CdL già attivi nell'area geografica di riferimento e nel territorio nazionale, per un percorso orientato alla formazione di una figura professionale che possiede le conoscenze di base (teoriche, metodologiche e tecnico-strumentali) per l'analisi critica della filiera agroalimentare costituita dai processi di produzione, trasformazione e consumo del cibo, nel quadro di una sostenibilità olistica. Essendo quindi ben consapevole del ruolo che il cibo ha, il laureato in Scienza e cultura del cibo è soprattutto in grado di comunicarne e valorizzarne gli aspetti salutistico, culturale, e di impatto politico e socio economico.

Si differenzia altresì dalla figura professionale formata nell'ambito dell'indirizzo in "Enogastronomia e turismo" del CdL in Scienze turistiche (L-15) in quanto il laureato non sarà coinvolto nella sola valorizzazione del territorio a vocazione turistica e dei cibi di nicchia, bensì, avrà un ruolo determinante nella sensibilizzazione dell'opinione pubblica, a tutti i livelli, confutando a esempio le teorie dei falsi "santoni" che si avvicendano continuamente, a volte demonizzando e a volte esaltando cibi e filiere alimentari, locali e non. Intorno al cibo infatti, esiste da sempre una sterminata varietà di pregiudizi, false credenze e vere e proprie menzogne. In alcuni casi si tratta di suggerimenti innocenti, a volte di affermazioni serissime, divulgate da soggetti che non solo non hanno le competenze necessarie per farlo, ma che sostengono e scrivono di cose mai state avallate dalla comunità scientifica, anzi.

In Ateneo è inoltre presente il CdL in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26) che prepara una figura tecnica che si dedica alla produzione, distribuzione, trasformazione, confezionamento, analisi e controllo degli alimenti; il laureato in Scienze e culture del cibo, avendo una formazione completamente diversa, risulta essere una figura professionale che non si sovrappone e non occupa gli stessi spazi lavorativi dei laureati L-26.

La formazione del laureato in Scienze e culture del cibo, vuole porsi a metà tra le discipline agrarie e quelle mediche, tracciando le basi per un esperto in grado di conoscere i principi contenuti negli alimenti, anche in relazione alle metodologie produttive e di trasformazione e di metterle in rapporto sia positivo che negativo,

con l'importante ruolo che l'alimentazione ha nella prevenzione di patologie e nella gestione delle stesse congiuntamente alle necessarie cure mediche quando la prevenzione non basta più. Non bisogna dimenticarsi infatti, che "migliorare la qualità del pasto aiuta il paziente a soffrire meno il periodo di ospedalizzazione, attraverso il bilanciamento delle esigenze nutrizionali, a guarire più velocemente e apprezzare uno stile alimentare più idoneo alle sue esigenze" come il progetto "IN - Intelligenza Nutrizionale" promosso da GioService dal 2017 all'ospedale Cristo Re di Roma, insegna.

La conoscenza delle sostanze nutritive e delle loro funzioni nel corpo è necessaria per capire l'importanza di una buona alimentazione. Considerare l'aspetto qualitativo dell'alimentazione significa conoscere l'apporto di cibo non solo in termini di macronutrienti o micronutrienti, ma soprattutto significa sapere anche se esso contiene sostanze chimiche indesiderate (contaminanti, pesticidi, fall-out radioattivi, additivi particolari, ecc.) e nocive per la salute. Significa quindi sapere "cosa mangiare". Considerando poi l'aspetto quantitativo, significa valutare la quantità di cibo da consumare in funzione del fabbisogno calorico e nutritivo reale dell'organismo (sulla base del metabolismo, l'attività lavorativa, lo stato di salute, ecc.); cioè sapere "quanto e come mangiare".

Inoltre, a supporto dell'importanza e della mancanza di figure professionali con il taglio del laureato in Scienze e culture del cibo, c'è la nascita di un Osservatorio Alimentare (su progetto dei Giovani di Federalimentare, che rappresenta l'eccellenza del Made in Italy) che dimostra infatti, proprio la necessità di formare e avere sul territorio nazionale figure professionali in grado di promuovere e "raccontare" le eccellenze alimentari italiane sfatando al contempo i "falsi miti" che derivano da culture alimentari errate che spesso si rivelano anche dannose.

Il percorso di studio è dunque strutturato nel seguente modo:

1) area della formazione di base, nella quale rientrano gli insegnamenti relativi alle scienze dure, alla biologia e al sapere storico

- Scienze matematiche, statistiche e chimiche,
- Scienze del territorio e della memoria,
- Scienze della biodiversità;

2) area della formazione caratterizzante pensata per rendere quanto più multidisciplinare il profilo professionale tracciato attraverso la consultazione del mondo produttivo nella quale rientrano le:

- Scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari,
- Scienze artistiche della comunicazione e del design,
- Scienze economico-giuridiche e scienze socio-politiche,
- Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione;

3) area della formazione a scelta dello studente (libera e individuale) dove rientrano insegnamenti tecnico-scientifici (e/o seminari accreditati e attività) scelti liberamente dallo studente al fine di completare e/o approfondire nonché specializzare la sua formazione secondo specifiche esigenze.

Il processo formativo è completato inoltre dalle competenze linguistiche e informatiche, nonché da un tirocinio tecnico-pratico, dai viaggi studio e da altre attività formative utili l'inserimento nel mondo del lavoro, fondamentali affinché gli studenti possano integrare le conoscenze e le competenze acquisite anche sulla base dell'osservazione e della diretta partecipazione ai processi riguardanti l'esercizio della professione. Tale fase dell'apprendimento è propedeutica alla prova finale, il cui obiettivo è quello di verificare l'acquisizione delle competenze trasversali riconducibili in modo particolare alla: a) capacità di raccogliere e interpretare i dati ritenuti utili a formulare giudizi in modo autonomo; b) capacità di comunicare con interlocutori specialisti e non specialisti, presentando in modo appropriato idee, problemi e soluzioni; c) capacità di procedere autonomamente nell'apprendimento.

## Piano di studio

### Coorte 2020/2021

I ANNO *								
N.	Disciplina	SSD	TAF	CFU	F	E	L	Ciclo
1	<a href="#">Elementi di matematica e statistica</a>	MAT/08	A	6	4	2		I s
2	<a href="#">Elementi di chimica e sostanze organiche naturali e nutraceutiche</a>	CHIM/06	A	8	6	2		I s
3	<a href="#">Geografia del cibo</a>	M-GGR/01	A	6	4		2	II s
4	<a href="#">Antropologia</a>	BIO/08	A	8	7	1		I s
5	<a href="#">Le piante alimurgiche</a>	BIO/03	A	6	4		2	II s
6	<a href="#">Biochimica della nutrizione</a>	BIO/10	B	8	6	2		II s
7	<a href="#">Storia delle culture alimentari</a>	M-STO/01	A	8	6		2	I s
	<a href="#">Inglese</a>	L-LIN/12	E	4	4			II s
	<a href="#">Abilità informatiche e telematiche</a>	INF/01	F	5	5			II s
<b>Totale crediti I anno</b>				<b>59</b>				
II ANNO								
N.	Disciplina	SSD	TAF	CFU	F	E	L	Ciclo
8	<a href="#">Tecnologia degli alimenti, gastronomia e tecniche di degustazione</a>	AGR/15	B	8	5	1	2	I s
9	<a href="#">Produzioni vegetali sostenibili e di qualità</a>	AGR/02	B	6	4	1	1	II s
10	<a href="#">Igiene applicata alla filiera gastronomica</a>	MED/42	C	8	5	1	2	I s
11	<a href="#">Microbiologia e biotecnologie degli alimenti</a>	AGR/16	B	8	5	1	2	I s
12	<a href="#">Genetica e produzioni animali sostenibili e di qualità</a>	AGR/17	B	6	4	1	1	II s
13	<a href="#">Economia delle filiere agroalimentari</a>	SECS-P/07	B	6	4	1	1	I s
14	<a href="#">Sociologia dei consumi alimentari</a>	SPS/08	B	6	4	1	1	II s
15	<a href="#">A scelta dello studente</a>		D	12	12			II s
<b>Totale crediti II anno</b>				<b>60</b>				
III ANNO								
N.	Disciplina	SSD	TAF	CFU	F	E	L	Ciclo
16	<a href="#">Diritto agroalimentare</a>	IUS/03	C	6	4	1	1	I s
17	<a href="#">Culture visuali per l'enogastronomia</a>	L-ART/06	B	8	5	1	2	II s
18	<a href="#">Aspetti nutrizionali nelle intolleranze alimentari</a>	MED/09	C	6	4	1	1	II s
19	<a href="#">Scienze dell'alimentazione e proprietà funzionali degli alimenti</a>	MED/49	B	8	6	1	1	I s
20	<a href="#">Nutrizione e nutraceutica in gastronomia</a>	BIO/09	B	8	6	1	1	I s
	<a href="#">A scelta dello studente</a>		D	4	4			II s
	<a href="#">Altre attività formative utili per l'inserimento nel mondo del lavoro</a>		F	8	8			I s
	<a href="#">Tirocinio</a>		F	8	8			II s
	<a href="#">Prova finale</a>		F	5	5			II s

<b>Totale crediti III anno</b>	<b>61</b>
<b>Totale crediti</b>	<b>180</b>
<b>Totale esami</b>	<b>20</b>

### Legenda

SSD-> Settore scientifico disciplinare

TAF-> Tipologia attività formativa

F-> Lezioni frontali

E-> Esercitazioni in aula

L-> Attività laboratoriali

I s-> Primo semestre

II s-> Secondo semestre

Ann-> Annuale

\* -> Insegnamenti erogati nell'a.a. 2020/2021

### Propedeuticità

Per facilitare il normale svolgimento della carriera degli studi non sono previste propedeuticità obbligatorie. La calendarizzazione degli insegnamenti e la loro disposizione nei diversi periodi forniscono allo studente le propedeuticità e la corretta successione di acquisizione dei crediti. Per alcuni insegnamenti sono stati definiti dai docenti le conoscenze propedeutiche non obbligatorie, ma fortemente consigliate.

### Organizzazione delle attività didattiche

#### Lezioni

Le attività didattiche saranno svolte in due semestri:

- primo semestre: 21 settembre 2020 / 22 dicembre 2020
- secondo semestre: 1° marzo 2021 / 7 giugno 2021.

#### Sospensione delle attività didattiche

Tutti i santi:	1° novembre 2020 (domenica)
Immacolata Concezione:	8 dicembre 2020 (martedì)
Vacanze di Natale:	dal 23 dicembre 2020 (mercoledì) al 6 gennaio 2021 (mercoledì)
Vacanze di Pasqua:	dal 1° aprile 2021 (giovedì) al 6 aprile 2021 (martedì)
Ricorrenza del Santo Patrono:	Campobasso: 23 aprile 2021 (venerdì)
	Termoli: 4 agosto 2021 (mercoledì)
	Pesche: 29 settembre 2021 (mercoledì)
Anniversario della Liberazione:	25 aprile 2021 (domenica)
Festa del lavoro:	1° maggio 2021 (sabato)

### **Orario delle lezioni**

Il calendario delle lezioni sarà reso disponibile nei primi giorni del mese di settembre e sarà pubblicato attraverso sulla pagina web del Corso di Laurea. Raccogliendo le indicazioni del Senato Accademico, il Consiglio stabilisce che di norma le lezioni saranno svolte per tre giorni alla settimana e sarà possibile svolgere più di due ore consecutive solo per le attività di esercitazione o di laboratorio. Il numero di giorni di lezione per settimana sarà, comunque, rapportato al numero dei crediti dell'insegnamento per far sì che le lezioni termineranno con la fine del semestre. Si precisa che 1 CFU relativo ad attività di lezione da parte del docente equivale a 8 ore comprensive anche del 25% di esercitazioni da svolgersi in campo o in aula; mentre 1 CFU relativo ad attività di laboratorio equivale a 16 ore.

### **Crediti a scelta dello studente**

Lo studente può individuare tra le seguenti attività formative il numero dei crediti a scelta stabiliti nel Piano di Studio:

- a) insegnamenti a scelta dello studente consigliati e riportati nell'offerta didattica del Corso di Laurea;
- b) insegnamenti impartiti nei restanti Corsi di Laurea del Dipartimento A.A.A.;
- c) attività integrative agli insegnamenti, attività seminariali, visite didattiche. In questo caso il Consiglio di Dipartimento A.A.A. stabilirà con propria delibera le attività e il loro valore in crediti;
- d) insegnamenti proposti nei restanti Corsi di Laurea dell'Università degli Studi del Molise (in tal caso bisogna chiedere l'autorizzazione al Presidente del Corso di Studio).

### **Piano di Studio on line**

Per acquisire i crediti a scelta previsti nel piano di studio, lo studente dovrà, dal 1° settembre al 15 ottobre 2020, attraverso il portale dello studente, completare il proprio piano di studio, indicando gli esami relativi al proprio anno di iscrizione. Lo studente potrà scegliere in un elenco di insegnamenti attivati dal Corso di Laurea visualizzato automaticamente dalla procedura. Qualora lo studente per il completamento del proprio piano di studi abbia esigenze diverse dagli insegnamenti attivati, potrà inoltrare un'istanza al Presidente del CCS che, verificate le motivazioni, può concedere l'autorizzazione inviando alla segreteria studenti le istruzioni relative all'inserimento dell'attività formativa autorizzata.

## Appelli degli esami

Il Consiglio stabilisce che gli appelli degli esami di profitto, in numero non inferiore a quelli indicati nel prospetto, dovranno essere svolti nei periodi indicati e che tra un appello e l'altro debbano decorrere almeno 10 giorni.

Sessione	N. appelli	Periodo
Prima sessione a.a. 2020/2021	2	Tra l'11 gennaio 2021 e il 26 febbraio 2021: tra i due appelli dovranno trascorrere almeno 10 giorni
Sessione straordinaria a.a. 2019/2020		
Sessione estiva a.a. 2020/2021	2	Tra l'8 giugno 2021 e il 30 luglio 2021: tra gli appelli dovranno trascorrere almeno 10 giorni
Sessione autunnale a.a. 2020/2021	1	Tra il 1° settembre 2021 e il 1° ottobre 2021
	1	Nel mese di dicembre 2021
Due appelli di recupero riservati agli studenti "fuori corso", da intendersi come gli studenti che, al termine degli anni di iscrizione normale, non abbiano acquisito tutti i crediti richiesti per conseguire il titolo (art. 21, comma 3 del Regolamento Didattico	2	Uno nel mese di novembre 2021 Uno nel mese di marzo 2022.

## Calendario degli appelli

Per visualizzare il calendario aggiornato degli appelli di esame stabili [clicca qui](#).

## Rilevazione della opinione degli studenti

La rilevazione in linea dell'opinione degli studenti su ogni insegnamento avviene attraverso l'attivazione della procedura al termine delle lezioni. Considerato che tale attività costituisce un obbligo per lo studente, la prenotazione (in linea) dell'esame potrà essere ammessa solo al termine della stessa. Per ulteriori informazioni si suggerisce di consultare il sito del Dipartimento.

## Prenotazione esami di profitto

La prenotazione all'esame è obbligatoria. Pertanto lo studente che deve sostenere un esame dovrà attivare la procedura di prenotazione attraverso la propria pagina personale (portale dello studente) nei tredici giorni compresi tra il ventesimo ed il quinto giorno precedente l'appello. Nella propria pagina personale lo studente troverà tutti gli insegnamenti prenotabili. In caso di difficoltà di esecuzione della procedura si suggerisce di contattare la segreteria didattica (e-mail: [didatticadiaaa@unimol.it](mailto:didatticadiaaa@unimol.it) Tel: 0874 404353).

### **Commissioni esami di profitto**

Il Consiglio stabilisce che le Commissioni per gli insegnamenti integrati (insegnamenti che raggruppano più moduli didattici) saranno composte dai docenti titolari dei moduli didattici, ed il ruolo di Presidente sarà assunto dal docente più anziano in servizio.

Le Commissioni riguardanti gli insegnamenti mono disciplinari saranno invece composte dal titolare dell'insegnamento e da un altro componente che può essere anche un cultore della materia (nominato dal Consiglio) ovvero da un docente che impartisce un insegnamento nei corsi di studio del dipartimento, possibilmente afferente al medesimo settore scientifico disciplinare.

### **Registrazione degli esami**

La registrazione dell'esame, da parte del Presidente della Commissione, avverrà esclusivamente attraverso la procedura online (detta VOL).

### **Caratteristiche della Prova finale**

Il percorso formativo dello studente si conclude con il superamento della Prova finale che consiste nella presentazione e discussione, in presenza di una Commissione di docenti, di un proprio elaborato (comunemente denominato Tesi di Laurea), i cui contenuti teorici e/o sperimentali, concordati e coordinati da un docente tutor (relatore) sono pertinenti ad argomenti scientifici oggetto delle attività formative previste nell'ordinamento didattico del Corso di Studio o in un campo interdisciplinare affine. Con il superamento della Prova finale lo studente dimostra di aver acquisito le conoscenze e le capacità di comprensione applicate, le abilità comunicative nonché un'autonomia di giudizio.

Le modalità di richiesta e di assegnazione degli argomenti della tesi, sono riportati nel regolamento della Prova finale del Dipartimento.

Per essere ammesso alla Prova finale, che comporta l'acquisizione di 5 CFU, lo studente deve:

- aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti previsti nel proprio Piano di Studio;
- aver acquisito 16 CFU a scelta;
- essersi prenotato alla discussione della Prova finale attraverso il portale dello studente (sito web riservato agli studenti) nei tempi e nei modi previsti dal regolamento della Prova finale.

Per maggiori informazioni si rimanda alla pagina web <http://dipagricoltura.unimol.it/didattica/lauree-triennali/scienze-e-culture-del-cibo/prova-finale/>

## Calendario delle prove finali a.a. 2020/2021

Data	Sessione	Prenotazione
mercoledì 30 settembre 2020	estiva	1 - 10 settembre
mercoledì 14 ottobre 2020	estiva	1 - 10 settembre
mercoledì 16 dicembre 2020	autunnale	1 - 10 settembre
mercoledì 17 febbraio 2021	ordinaria + straordinaria	1 - 20 dicembre
mercoledì 24 marzo 2021	ordinaria + straordinaria	1 - 20 dicembre
mercoledì 16 giugno 2021	estiva	21 - 30 aprile
mercoledì 21 luglio 2021	estiva	21 - 30 aprile

### Accesso

Numero programmato di 40 studenti.

### Preparazione consigliata in ingresso

Il Syllabus delle conoscenze richieste per superare il TOLC-SU è:

#### *Comprensione del testo e conoscenza della lingua italiana (30 quesiti in 60 minuti)*

Le domande della sezione di comprensione testi in italiano sono volte a verificare la padronanza linguistica non solo dal punto di vista della comprensione, ma anche in relazione alle differenti tipologie d'impiego, grazie all'analisi di tre tipi di testo (letterario, saggistico e giornalistico). I quesiti posti attorno a essi e a partire da essi permetteranno di saggiare, oltre alle competenze grammaticali essenziali e al possesso di un vocabolario sufficientemente ricco, anche le capacità inferenziali, l'attitudine a cogliere i rapporti gerarchici e a stabilire relazioni formali e semantiche tra le parti che lo compongono, nonché la sensibilità alla decodifica dell'implicito e del presupposto.

#### *Conoscenze e competenze acquisite negli studi (10 quesiti 20 minuti)*

Le domande della sezione di "Conoscenze e competenze acquisite negli studi" sono volte a verificare non tanto il possesso di nozioni disciplinari, quanto le capacità di ragionare a partire dagli esempi proposti per categorizzazione, identificazione, riconoscimento di relazioni semantiche, cronologiche e spaziali, estrapolazione di informazioni da diversi tipi di documenti.

#### *Ragionamento logico (10 quesiti in 20 minuti):*

Le domande della sezione di "Ragionamento logico" sono volte a saggiare le attitudini dei candidati piuttosto che accertare acquisizioni raggiunte negli studi superiori.

Al termine del TOLC-SU è presente una sezione aggiuntiva per la prova della conoscenza della *Lingua Inglese* (30 quesiti in 15 minuti).

Il risultato di ogni TOLC-SU, a esclusione della sezione relativa alla prova della conoscenza della Lingua Inglese che non incide sulla valutazione complessiva del test, è determinato dal numero di risposte esatte, sbagliate e non date che determinano un punteggio assoluto, derivante da 1 punto per ogni risposta corretta, 0 punti per ogni risposta non data e una penalizzazione di 0,25 punti per ogni risposta errata.

Si precisa inoltre che tale prova di accesso è obbligatoria, ma non vincolante ai fini dell'iscrizione. Qualora la prova non risulti positiva (il Regolamento Didattico del CdL stabilisce le soglie minime), gli obblighi formativi aggiuntivi (OFA) attribuiti, saranno da soddisfare nel primo anno, grazie all'ausilio di insegnamenti integrativi utili per uniformare le conoscenze e competenze in ingresso.

#### **Sede del corso:**

Via Duca degli Abruzzi - 86039 -Termoli (CB)

Sito web: <http://dipagricoltura.unimol.it/scc>

e-mail: [didatticadiaa@unimol.it](mailto:didatticadiaa@unimol.it)

**Iscrizioni:** attraverso il portale dello studente dal 1° agosto al 18 settembre 2020

#### **Referente Disabilità / DSA**

Prof.ssa Nicolaia Iaffaldano

e-mail: [nicolaia@unimol.it](mailto:nicolaia@unimol.it)

Tel. 0874 404697

#### **Referente Orientamento**

Prof. Patrizio Tremonte

e-mail: [tremonte@unimol.it](mailto:tremonte@unimol.it)

Tel. 0874 404879

#### **Referente Internazionalizzazione**

Prof. Raffaello Castoria

e-mail: [castoria@unimol.it](mailto:castoria@unimol.it)

Tel. 0874 404698

#### **Info e contatti**

#### **Presidente del CCS**

Da definire

## Consiglio di Corso di Studio

<b>Componente</b>	<b>Ruolo</b>	<b>e-mail</b>
Boccia Francesco	Ass	francesco.boccia@unimol.it
Chini Maria Giovanna	RTD	mariagiovanna.chini@unimol.it
D'Andrea Mariasilvia	Ass	dandrea@unimol.it
De Leonardis Antonella	Ass	antomac@unimol.it
Giagnacovo Maria	Ric	giagnaco@unimol.it
Komici Klara	RTD	klara.komici@unimol.it
Mauriello Paolo	Ord	mauriello@unimol.it
Minelli Antonella	Ric	antonella.minelli@unimol.it
Pallotta Maria Luigia	Ric	pallotta@unimol.it
Paura Bruno	Ric	fobos@unimol.it
Petrella Marco	Ass	marco.petrella@unimol.it
Scapagnini Giovanni	Ord	giovanni.scapagnini@unimol.it
Succi Mariantonietta	Ass	succi@unimol.it
Tamburro Manuela	RTD	manuela.tamburro@unimol.it

### Segreteria didattica

- Dott. Pasquale Lavorgna
- Dott. Mimmo Polidori
- e-mail: didatticadiaaa@unimol.it; Tel. 0874 404353

## **Presentazione del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti**

Il Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti (DiAAA) – già Facoltà di Agraria) è stato istituito in ottemperanza alla Legge 240/2010 (Legge Gelmini) nell'anno 2012 con compiti di didattica, di ricerca e di terza missione.

Il nuovo Dipartimento ha ereditato la trentennale esperienza della Facoltà di Agraria dell'Ateneo molisano nonché quella dei Dipartimenti SAVA (Dipartimento di Scienze Animali, Vegetali e Ambientali) e DiSTAAM (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari, Ambientali e Microbiologiche). La denominazione del Dipartimento - Agricoltura, Ambiente e Alimenti – ha inteso conservare e valorizzare i principali elementi identitari delle strutture originanti.

Il percorso di ricerca e didattica nel settore agro-alimentare in Molise è iniziato con l'istituzione dell'Università degli Studi del Molise (L. 590 del 14 agosto 1982): infatti la Facoltà di Agraria è stata la prima Facoltà ad essere stata attivata a decorrere dall'a.a. 1982-1983 con il Corso di Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari, oggi Scienze e Tecnologie Alimentari, ed è stato il primo di questo genere attivato nel Centro-Sud e il terzo in Italia dopo Milano e Udine.

### **Finalità e Obiettivi**

Il DiAAA promuove, coordina e partecipa ad attività di ricerca e di didattica relative ai settori scientifico-disciplinari delle classi di laurea/laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali e in Scienze e Tecnologie Alimentari, abbracciando tutti i temi relativi alla produzione e alla difesa delle Produzioni Agricole, Zootecniche e Forestali, alle Tecnologie e alle Biotecnologie di Trasformazione Alimentare, all'Ingegneria Applicata, all'organizzazione e alla gestione aziendale, nonché alla sicurezza alimentare e alla sostenibilità ambientale. La missione del Dipartimento risulta quindi perfettamente coerente con le linee di indirizzo del Programma quadro europeo per la ricerca e l'innovazione "*Horizon 2020*" riguardanti appunto: sicurezza alimentare, agricoltura sostenibile, bioeconomia, nonché azioni per ridurre l'effetto dei cambiamenti climatici e l'utilizzazione efficiente delle risorse naturali e delle materie prime.

Le attività di ricerca del Dipartimento e il potenziale innovativo ad esse sottese puntano, quindi, ai bisogni del sistema agro-alimentare e ai relativi stakeholder, al fine di contribuire a creare nuovi posti di lavoro, a migliorare la qualità della vita nelle aree rurali, a promuovere l'importanza dei beni pubblici e dell'ambiente e a garantire la sicurezza alimentare nella doppia accezione: safety e security.

La ricerca, la didattica e il trasferimento delle innovazioni (*terza missione*) in campo agricolo, ambientale e alimentare costituiscono, quindi, i principali obiettivi del DiAAA. L'attenta coniugazione della didattica con la ricerca assicura che tutti i livelli di formazione universitaria attivati (corsi di laurea, corsi di laurea magistrale, corsi di dottorato di ricerca) siano in grado di generare profili professionali con competenze altamente qualificate.

Il DiAAA propone per l'Anno Accademico 2020/2021 tre Corsi di Laurea, tre Corsi di Laurea Magistrale ed un Corso di Dottorato di Ricerca come di seguito dettagliati:

- Corsi di Laurea in:
  - *Scienze e tecnologie agrarie e forestali*
    - curriculum: *Produzioni vegetali*
    - curriculum: *Produzioni animali*
    - curriculum: *Scienze forestali*
  - *Scienze e tecnologie alimentari*
  - *Scienze e culture del cibo*
- Corsi di Laurea Magistrale in:
  - *Scienze e tecnologie agrarie*
  - *Scienze e tecnologie alimentari*
  - *Scienze e tecnologie forestali e ambientali*
- Corso di dottorato di ricerca internazionale ed innovativo in *Tecnologie e biotecnologie agrarie* articolato in tre curricula:
  - *Produzione e Protezione Sostenibile delle Piante* (Sustainable Plant Production and Protection)
  - *Scienze, Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti* (Food Science, Technology and Biotechnology)
  - *Benessere Animale, Biotecnologie e Qualità delle Produzioni Zootecniche* (Welfare, Biotechnology and Quality of Animal Production).

## **Strutture didattiche**

L'organizzazione e la gestione delle attività didattiche previste nei singoli Corsi di Laurea sono svolte dai Consigli di Corso di Studio. Al fine di garantire una migliore organizzazione della didattica, il DiAAA ha deciso di unificare i Consigli dei Corsi delle Lauree triennali con quelli delle corrispondenti Lauree magistrali, prevedendo pertanto l'istituzione dei seguenti tre consigli aggregati:

- *Scienze e tecnologie agrarie* (per le classi L-25 e LM-69)
- *Scienze e tecnologie alimentari* (per le classi L-26 e LM-70)
- *Scienze e tecnologie forestali ed ambientali* (per le classi L-25 e LM-73).

Inoltre, a partire dal corrente anno accademico, è istituito il Consiglio di Corso di Studio di Scienze e culture del cibo (L-GASTR).

I componenti dei Consigli aggregati sono tutti i docenti di ruolo nell'Università degli Studi del Molise, titolari di insegnamenti negli stessi. Il Presidente del Consiglio è eletto tra tutti i professori afferenti al fine di rappresentare i Corsi di Studio nonché per promuovere l'iniziativa del Consiglio e per svolgere l'attività di coordinamento del medesimo.

## **Accreditamento dei Corsi di Studio**

Per accreditamento si intende l'autorizzazione, da parte del Ministero, ad erogare i Corsi di Studio a seguito della verifica del possesso dei requisiti didattici, scientifici, strutturali ed organizzativi del Dipartimento. Per l'a.a. 2020/2021 i sei Corsi di Studio proposti dal DiAAA sono stati accreditati con Decreto Ministeriale.

## **Assicurazione della Qualità**

Ogni Corso di Studio (CdS) dichiara la propria visione della qualità e implementa politiche volte ad elevare la stessa attraverso proposte formative quali:

- la formulazione di obiettivi concreti sottonsi ai bisogni dei principali attori del sistema agro-alimentare e dei relativi stakeholder, considerata la disponibilità di risorse umane e materiali utili a garantire il raggiungimento dei risultati attesi;
- la formulazione chiara dei processi di apprendimento offerti agli studenti;
- l'esercizio dell'autovalutazione periodica e/o ciclica dei processi adottati.

A tal fine nell'ambito di ogni CdS è stata istituita una "Unità di Gestione della Qualità (UGQ)" o "Gruppo di Assicurazione della Qualità (GrAQ)", nominato dai Consigli di Corso di Studio aggregati.

## **Commissione Paritetica Docenti-Studenti (CPDS)**

La CPDS, formata da quattro docenti e quattro studenti, ha il compito di analizzare e valutare le attività di gestione di tutti i CdS, avanzando proposte migliorative sulla base degli obiettivi stabiliti e dichiarati dai medesimi.

## **Comitato Stage, Tirocini e Prova Finale**

Il Comitato, nominato nell'ambito di ogni CdS, è costituito da due docenti e da un componente della segreteria didattica del Dipartimento. Ad esso sono delegate le funzioni istruttorie sull'assegnazione dei temi della prova finale, nonché quelle sui tirocini o stage. Rispetto a questi ultimi, inoltre, il Comitato dispone della prerogativa della valutazione.

## **Risorse Umane**

Al Dipartimento afferiscono:

- n. 14 professori ordinari;
- n. 20 professori associati;
- n. 13 ricercatori;
- n. 17 unità di personale tecnico amministrativo.

## Management

- Direttore del Dipartimento: [prof. Raffaele Coppola](#)
- Vice Direttore: [prof. Antonio De Cristofaro](#)
- Presidente CCS aggregato in Scienze e Tecnologie Agrarie: [prof. Angelo Belliggiano](#)
- Presidente CCS aggregato in Scienze e Tecnologie Alimentari: [prof. Pasquale Catalano](#)
- Presidente CCS aggregato in Scienze e Tecnologie Forestali ed Ambientali: [prof. Roberto Tognetti](#)
- Segreteria Amministrativa: dott.ssa Paola Fiacco
- Segreteria Didattica: dott. Pasquale Lavorgna e dott. Mimmo Polidori.

## Referenti del Dipartimento

- Orientamento e Tutorato: prof. Patrizio Tremonte
- Internazionalizzazione: prof. Giuseppe Maiorano
- Biblioteca di Ateneo: prof. Arturo Alvino
- Stage e Tirocini: prof. Giuseppe Lima
- Informatica: prof. ing. Pasquale Catalano
- Pari Opportunità: prof.ssa Elisabetta Salimei
- Unimol Management: prof.ssa Mariasilvia D'Andrea
- Servizi per Studenti Disabili e Studenti con DSA: prof.ssa Nicolaia Iaffaldano

## Risorse strutturali

### Laboratori didattici

- Agronomia
- Biochimica
- Botanica
- Chimica Analitica
- Chimica Fisica
- Ecologia Forestale (c/o la Sede di Pesche)
- Enologia
- Entomologia Agraria
- Genetica
- Geologia (c/o la Sede di Pesche)
- Informatico (c/o la Biblioteca di Ateneo)
- Meccanica Agraria
- Microbiologia Agraria
- Microbiologia degli Alimenti
- Patologia Vegetale
- Scienza del Suolo
- Tecnologie Alimentari
- Zootecnia

## Aule didattiche

Denominazione	N. posti
• <i>Lucio G. Columella</i> (ex Aula 1)	75
• <i>Giuseppe Medici</i> (ex Aula 2)	50
• <i>Carlo Linneo</i> (ex Aula 3)	30
• <i>Justus von Liebig</i> (ex Aula 4)	30
• <i>Charles Darwin</i> (ex Aula 5)	80
• <i>Gregor Mendel</i> (ex Aula P bis)	96
• <i>Amedeo Avogadro</i> (ex Aula 8)	30
• <i>Nikolaj Vavilov</i> (ex Aula 9)	30
• <i>Lazzaro Spallanzani</i> (ex Aula 10)	50
• <i>Nazareno Strampelli</i> (ex Aula 11)	56
• <i>Lionello Petri</i> (ex Aula 12)	35
• <i>Louis Pasteur</i> (ex Aula STAAM)	90
• <i>Filippo Silvestri</i> (ex Aula SAVA)	90

## Web Community (Aula Virtuale)

Gli studenti possono accedere all'”Aula Virtuale” di ogni insegnamento, ovvero ad un sistema telematico che consente il collegamento costante e diretto con il docente, mediante il portale dell’Ateneo. Attraverso l’aula virtuale gli studenti possono:

- a) leggere il profilo del docente, l’orario di ricevimento, le date di esame;
- b) consultare i programmi dei corsi;
- c) scaricare i materiali didattici.

## Avvisi e Comunicazioni

Tutti gli avvisi relativi alle attività didattiche (orari delle lezioni, ricevimento docenti, date di esame) sono pubblicati nelle apposite bacheche, presso le aule, nonché in sezioni dedicate nel sito web del Corso di Studio e del Dipartimento.

## Social network

Il DiAAA è su facebook con la pagina *Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti – Unimol* e su twitter con l’account @DiAAA\_Unimol per informare delle novità e degli eventi che coinvolgono il Dipartimento e per raccogliere suggerimenti, idee ed altro.

## **Orientamento e tutorato**

(Delegato: prof.ssa Mariasilvia D'Andrea: [dandrea@unimol.it](mailto:dandrea@unimol.it))

Le attività di tutorato si propongono di assistere gli studenti durante il percorso formativo mediante attività di:

- assistenza al corretto e proficuo utilizzo delle risorse e dei servizi accademici (aule, biblioteche, organi amministrativi, borse di studio, ecc.)
- supporto alla conoscenza delle norme e delle procedure di funzionamento dei Corsi di Studio (criteri di propedeuticità, compilazione di piani di studio, ecc.)
- supporto alla scelta degli indirizzi formativi (conoscenze di base, scelta degli argomenti di tesi, ecc.).

All'atto dell'immatricolazione ad ogni studente viene assegnato un Tutor, individuato tra i docenti del Corso di Studio.

## **Servizi per studenti disabili e studenti con DSA**

(Referente disabilità e DSA di Dipartimento: Prof.ssa Nicolaia Iaffaldano: [nicolaia@unimol.it](mailto:nicolaia@unimol.it))

Il Centro servizi per studenti disabili e studenti con DSA di Ateneo opera in conformità alle normative nazionali (legge 17/1999 e legge 170/2010) per offrire un servizio integrato di orientamento, accoglienza, consulenza e supporto rivolto anche agli studenti dei Corsi di studio afferenti al Dipartimento [Agricoltura, Ambiente e Alimenti](#) e finalizzato alla loro piena partecipazione alla vita universitaria.

Per accedere ai servizi gli studenti disabili e gli studenti con DSA devono farne richiesta presso il [Centro servizi per studenti disabili e studenti con DSA di Ateneo](#).

Gli studenti disabili o con DSA iscritti ai Corsi di studio del Dipartimento [Agricoltura, Ambiente e Alimenti](#) possono fare riferimento al Referente di Dipartimento, il quale collabora con il Centro Servizi di Ateneo.

Il Centro Servizi svolge le seguenti funzioni:

- informazione sui servizi che l'Ateneo mette a disposizione degli studenti con disabilità o con DSA;
- orientamento degli studenti con disabilità che intendono iscriversi ai corsi di studio dell'Ateneo;
- accoglienza e accompagnamento degli studenti durante tutto il percorso di studio;
- raccordo con le strutture didattiche e gli altri uffici dell'Ateneo;
- organizzazione, gestione e valutazione dei servizi erogati con riferimento alle misure previste dalla normativa vigente;

- monitoraggio dell’accessibilità delle strutture e dei servizi rivolti agli studenti;
- supporto agli organi di Ateneo, mediante la formulazione di pareri, sugli aspetti della condizione universitaria degli studenti con disabilità o con DSA;
- acquisto e gestione dei beni/ausili e dei servizi destinati agli studenti con disabilità o con DSA;
- promozione di iniziative culturali, di formazione e di ricerca per creare integrazione tra gli studenti, il personale docente e tecnico amministrativo dell’Ateneo nel territorio regionale e nazionale.

Il Centro Servizi si trova presso i locali della struttura antistante il Secondo Edificio Polifunzionale in Via F. De Sanctis 86100 Campobasso (Telefono: 0874 404842; E-mail: [disabiliabili@unimol.it](mailto:disabiliabili@unimol.it))

### **Referente disabilità e DSA**

Prof.ssa Nicolaia Iaffaldano - Tel. 0874 404.697 - [nicolaia@unimol.it](mailto:nicolaia@unimol.it)

Il Referente di Dipartimento collabora con il Centro servizi per studenti disabili e studenti con DSA di Ateneo affinché gli studenti iscritti ai Corsi di laurea afferenti al Dipartimento possano fruire dei servizi previsti dalle normative nazionali (legge 17/1999 e legge 170/2010) e attivati presso l’Università degli Studi del Molise con l’obiettivo di favorirne la piena partecipazione alla vita universitaria.

Per accedere ai servizi gli studenti disabili e gli studenti con DSA devono farne richiesta presso il [Centro servizi per studenti disabili e studenti con DSA](#) di Ateneo.

Il Referente di Dipartimento svolge le seguenti attività:

- *orientamento*: rivolto ai giovani di scuola secondaria di secondo grado, alle loro famiglie, e alle persone con disabilità e dislessia che intendano accedere ad un corso universitario;
- *supporto didattico*: fornisce informazioni dettagliate sulla didattica, gli esami, gli eventuali tirocini e stage, la tesi finale, gli sbocchi occupazionali dei singoli corsi di studio. Prima dell’inizio di ciascuna sessione di esame, gli studenti disabili e gli studenti con DSA comunicano al Referente di Dipartimento quali esami intendono sostenere. Nel caso di disabilità che precludano lo svolgimento delle prove d’esame così come strutturate per la totalità degli studenti, o nel caso di dislessia, d’intesa con il Centro servizi per studenti disabili e studenti con DSA, il Referente concorda con il docente interessato eventuali modalità di esame individualizzate, l’utilizzo di ausili tecnologici e informatici o la concessione di tempi aggiuntivi (fino ad un massimo del 30%);

- *collabora con il tutor alla pari*, che affianca lo studente disabile o con DSA, al fine di garantirne la partecipazione alle attività didattiche e formative, la fruizione dei servizi, e più in generale l’inclusione nella vita universitaria.

A partire dal primo anno di corso, presentando un’apposita domanda al Centro servizi per studenti disabili e studenti con DSA, lo studente può chiedere l’affiancamento di un tutor alla pari (in genere compagni di corso o studenti senior) per le attività legate alla didattica quali: la raccolta di appunti delle lezioni, il supporto allo studio individuale, la frequentazione di aule studio e biblioteche.

Per gli orari di ricevimento si rinvia alla [pagina web del Docente](#).

## **Internazionalizzazione e Programma Erasmus**

(Delegato prof. Giuseppe Maiorano: [maior@unimol.it](mailto:maior@unimol.it))

Il nuovo programma Erasmus+ combina tutti gli attuali regimi di finanziamento dell’Unione Europea nel settore dell’istruzione, della formazione, della gioventù e dello sport, compreso il **programma di apprendimento permanente** (Erasmus, Leonardo da Vinci, Comenius, Grundtvig), **Gioventù in azione** e cinque programmi di cooperazione internazionale (Erasmus Mundus, Tempus, Alfa, Edulink e il programma di cooperazione con i Paesi industrializzati) per il periodo 2014-2020.

Per la prima volta saranno concessi finanziamenti non solo ad Università e Istituti di Formazione, ma anche a nuovi partenariati innovativi, le cosiddette **“alleanze della conoscenza”** e **“alleanze delle abilità settoriali”**, che costituiranno sinergie tra il mondo dell’istruzione e quello del lavoro consentendo agli Istituti d’istruzione superiore, ai formatori e alle imprese di incentivare l’innovazione e lo spirito imprenditoriale nonché di elaborare nuovi programmi e qualifiche per colmare le lacune a livello delle abilità.

Di seguito l’elenco delle Università convenzionate per l’attività Erasmus+:

<b>Paese</b>	<b>Università partner</b>
Belgio	Haute Ecole Charlemagne Katholieke University of Leuven (Faculty of Bioscience Engineering)
Cipro	Cyprus University of Technology
Germania	Universität Hamburg
Grecia	Agricultural University of Athens (Dept. of Agricultural Economics and Rural Development) Agricultural University of Athens (Dept. Of Crop Science) Agricultural University of Athens (Dept. Of Food Science and Human nutrition) Technological Institute of Thessaly (Food Technology Faculty) University of Thessaly in Volos

<b>Paese</b>	<b>Università partner</b>
Lituania	Utena University of Applied Sciences
Polonia	Bialystock University of Technology
	University of Life Sciences in Lublin
	University of Technology and Life Sciences in Bydgoszcz
Portogallo	Universidade de Coimbra
	Universidade de Lisboa (Instituto Superior de Agronomia - ISA)
Romania	Banat's University of Agricultural Science and Veterinary Medicine "King Michael I of Romania" of Timisoara
	Universitatea "Stefan Cel Mare" Din Suceava
	Universitatea Valahia din Targoviste
	University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine "Ion Ionescu de la Brad" - Iasi
	University of Craiova
Slovacchia	Slovak University of Agriculture in Nitra
Spagna	Universidad de Cordoba
	Universidad de Extremadura
	Universidad de Granada
	Universidad de Huelva
	Universidad de Sevilla
	Universidad Politecnica de Madrid
Svezia	University of Gavle
Turchia	Selcuk University
Ungheria	Szent Istvan Egyetem Godollo

## Riferimenti utili per lo Studente

### Sede del Dipartimento

via De Sanctis, snc – 86100 Campobasso - III Edificio polifunzionale

### Direttore del DiAAA

prof. Raffaele Coppola

- Tel. 0874 404870
- e-mail [coppola@unimol.it](mailto:coppola@unimol.it)

### Segreteria Didattica

dott. Pasquale Lavorgna e dott. Mimmo Polidori

- Tel. 0874 404353
- e-mail [didatticadiaaa@unimol.it](mailto:didatticadiaaa@unimol.it)

Orario ricevimento: dal lunedì al venerdì dalle ore 9:30 alle ore 11:30

### Segreteria Studenti

via De Sanctis, snc – 86100 Campobasso - III Edificio polifunzionale

- Tel. 0874 404574
- e-mail: [segreteria studenti@unimol.it](mailto:segreteria studenti@unimol.it)

### **Diritto allo Studio**

via De Sanctis, snc – 86100 Campobasso - III Edificio polifunzionale

- Tel. 0874 404572
- e-mail: [tasse studenti@unimol.it](mailto:tasse studenti@unimol.it)

### **Ente per il Diritto allo Studio Universitario - E.S.U.**

c/o Università degli Studi del Molise - III Edificio Polifunzionale

via De Sanctis, snc – 86100 Campobasso

- Tel. 0874 698146
- e-mail: [info@esu.molise.it](mailto:info@esu.molise.it)